Kakaové rezy

Suroviny

- 500 g múka hladká
- 200 g cukor práškový
- 70 g, Palmarín Hera
- 1 KL sóda bikarbóna
- 3 PL kakao
- 100 ml mlieko
- 2 ks vajcia

- **Krém:**
- 1 l mlieko
- 5 PL múka polohrubá
- 2 ks cukor vanilkový
- 250 g maslo
- 180 g cukor práškový
- čokoládová poleva

Z múky, cukru, sódy bikarbóny, kakaa, vajec, masla a mlieka vypracovať vláčne cesto. (Mlieko je napísané orientačne, možno bude stačiť aj menej a možno bude treba pridať viac). Cesto rozdeliť na 4 časti, každú rozvaľkať na veľkosť plechu a upiecť. Plechy vyložiť papierom na pečenie.

Krém: Z mlieka odliať asi 2 dcl a rozmiešať v ňom múku. Zvyšok mlieka dať variť s vanilkovým cukrom. Do vriaceho prilievať odobraté mlieko a miešať - variť na kašu. Potom odstaviť a za občastného miešania nechať vychladnúť. Medzitým vymiešať maslo s práškovým cukrom a po častiach pridávať uvarenú vychladnutú kašu (kaša by nemala byť úplne studená ale nesmie byť ani horúca). Dobre vyšľahať. Kto chce, môže hotový krém dochutiť aj rumom.

Hotovým krémom plniť upečené pláty. Zaťažiť a dať stuhnúť. Potom poliať čokoládovou polevou. Polevu robievam z várovej čokolády a Cery. Do rozpustenej pridám pár kvapiek oleja.